持込修理

IH炊飯ジャー保証書

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-PA10/NP-PA18		修理メモ
●お客様	お名前　☎		
	ご住所　〒		
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**	☎		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2391

NP-PA型　ⒸⒷ

NP-PA

ZOJIRUSHI

家庭用

IH炊飯ジャー 極め炊き(きわ)

型名 NP-PA10型 1.0Lサイズ
NP-PA18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

使い方

お料理ノート

お手入れ

困ったときに

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警 告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。
⚠注 意	取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注意	△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。
禁止	⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。
指示	● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⚠ 警 告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

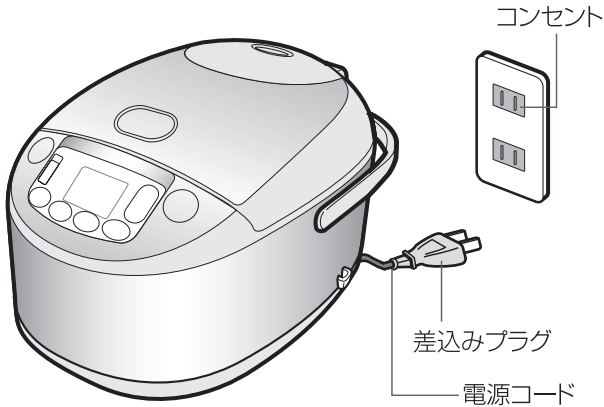
蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電・異常動作してけがをすることがあります。

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

⚠ 注 意

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けがややけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべに異物(ご飯粒・米粒など)がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

空だきをしない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

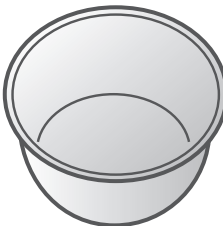
直射日光があたる所で使わない
変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所(じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上)で使用しない
故障の原因になります。

この製品に記載されているケーキメニュー以外は炊飯専用ですので、他の用途には絶対に使用しない
蒸気口などが詰まる原因になります。

なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどのやわらかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はなく炊飯や保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。

各部のなまえと扱い方

蒸気口
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口セット

外ぶた

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
- 外ぶたが開いた状態でプッシュボタンを押すと、押された状態のままになりますがそのまま外ぶたを閉めると元の位置にプッシュボタンが戻ります。故障ではありません。

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く
（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

操作部

吸気口
（本体底部）

排気口
（本体裏側）

外ぶたパッキン

ふたセンサー

内ぶたセット

内ぶたセット取りつけ軸

内ぶたつまみ
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P.26

蒸気口

なべ

サイドセンサー

本 体

しゃもじ受け取りつけ部（左右2ヵ所）

外ぶたの閉め方

外ぶたを「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に押し込む

- 外ぶたの片側だけを押し込んだ場合、外ぶたが完全に閉まりきらず炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

しゃもじ受けのつけ方

- 2ヵ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方

- しゃもじ受けをひねりながらはずす

①
脚
ツメ
しゃもじ受け取りつけ部 ②

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

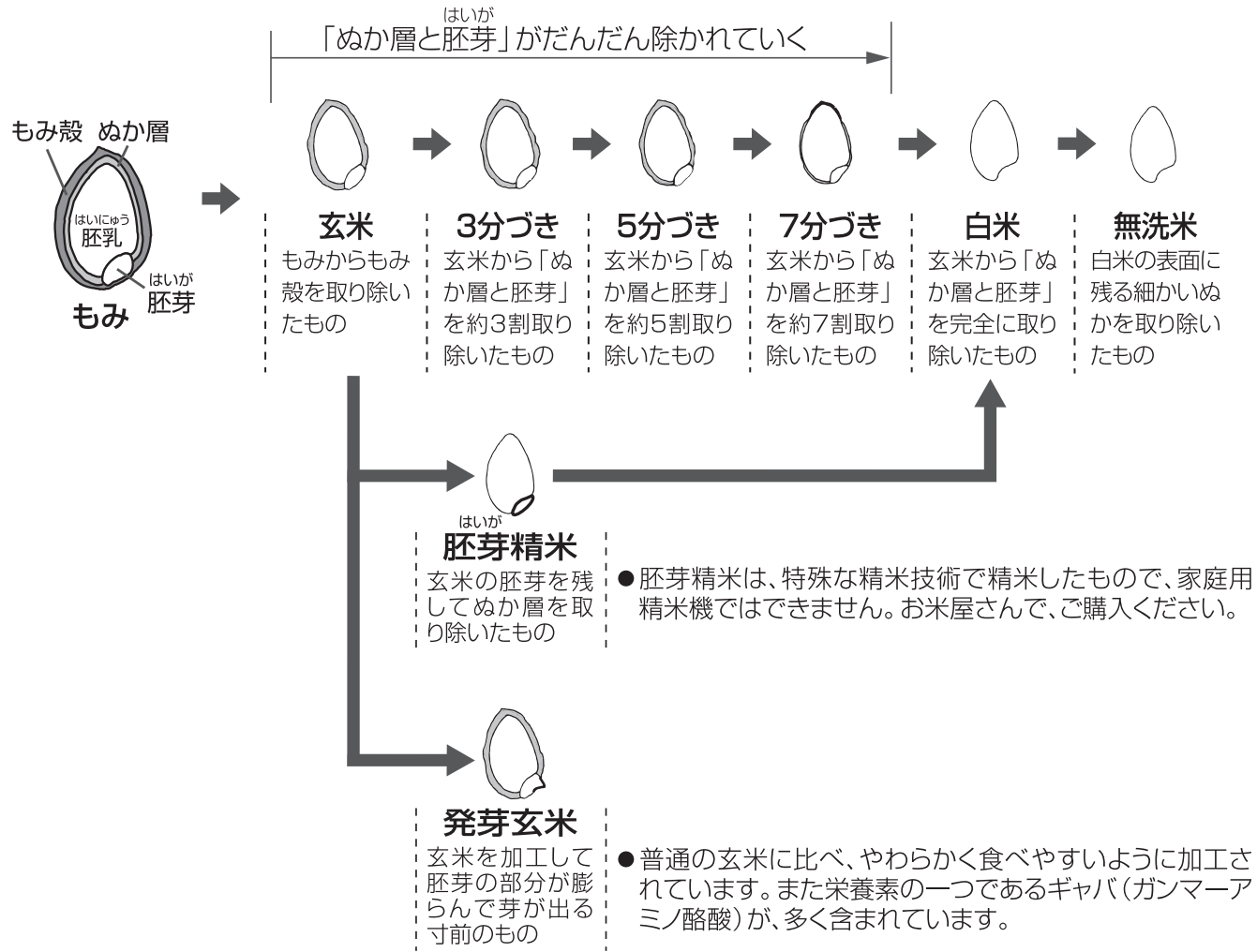
付属品

米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

●胚芽精米は、特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機ではできません。お米屋さんで、ご購入ください。

●普通の玄米に比べ、やわらかく食べやすいように加工されています。また栄養素の一つであるギャバ（ガンマーアミノ酪酸）が、多く含まれています。

玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間5分～約3時間15分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め

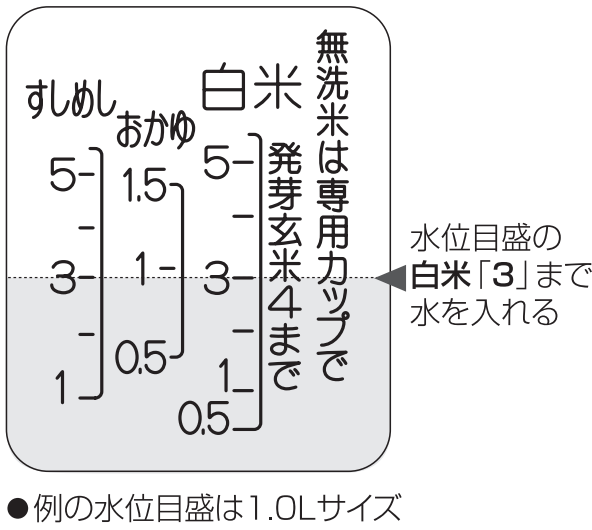
例：白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

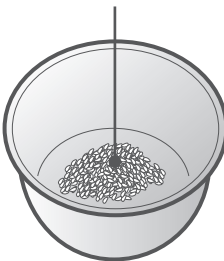
●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●24時間（高め保温では12時間）以上
●しゃもじを入れたまま

少量のご飯は、なべ中央に盛る

12時間以上の保温をするときは「標準保温」にする

なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、
なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 → P.24

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る

白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで（180mL）

無洗米で炊く場合

無洗米専用の計量カップで（171mL）

2 米を洗って、水加減をする

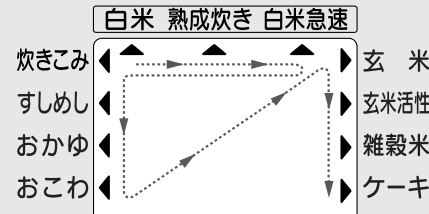
平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れる → P.14
米を平らにならす
水の量は、米のカップ数に合わせる
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米で炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。
- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる

4 (メニュー)で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ
- キーを押し続けると、早送りができます。「白米」に戻ると止まります。
- 「白米」・「熟成炊き」・「玄米」・「玄米活性」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
- **熟成炊き**：じっくりと時間をかけてお米の旨みをひきだすメニューです。
- **雑穀米**：白米に雑穀を10%ほど混ぜて炊くメニューです。
- **白米急速**：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

無洗米で炊く場合

(無洗米)で無洗米選択したあと、
(メニュー)でメニューを選ぶ
- 無洗米での「玄米」・「玄米活性」は選べません。

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 (無洗米)を押す
- 「玄米」または「玄米活性」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・白米」へ移ります。

2 表示部に 無洗米 が表示される

白米 熟成炊き 白米急速
炊きこみ すしめし おかゆ おこわ
無洗米 1:00
玄 米 玄米活性 雑穀米 ケーキ

3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 (無洗米)を押す

2 表示部の 無洗米 が消える

白米 熟成炊き 白米急速
炊きこみ すしめし おかゆ おこわ
1:00
玄 米 玄米活性 雑穀米 ケーキ

3 無洗米選択の解除を完了

ご飯の炊き方 つづき

5 炊飯 を押す

点灯

炊飯ランプ 炊飯 が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間

あと 5 分

6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

点灯

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプ 標準 が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

保温経過時間

時間

- 保温を取り消して、再び保温にすると「**0時間**」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
→ P.21

7 使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

炊き上がりまでの時間の目やす

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	約50分～1時間		約50分～1時間	
熟成炊き	約1時間10分～1時間20分		約1時間10分～1時間20分	
白米急速	約25～35分	約27～40分	約32～45分	約35～40分
炊きこみ	約1時間5分～1時間10分		約1時間5分～1時間10分	
すしめし	約40～50分		約50分～1時間	
おかゆ	約1時間5分～1時間15分		約1時間5分～1時間15分	
おこわ	約40～50分		約40～50分	
玄米	約1時間25分～1時間30分		――	
玄米活性	約3時間5分～3時間15分		――	
雑穀米	約50分～1時間		約50分～1時間	
発芽玄米※	約50分～1時間		約50分～1時間	

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。（予熱の時間が約30分かかります。）

※発芽玄米は、「白米」メニューで炊いてください。

ご飯の炊き方 つづき

メニューの炊き方

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	アドバイス
白米	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●この製品の標準（白米）のかたさに炊き上げます。
熟成炊き	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●じっくりと時間をかけてお米の旨みをひきだすメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●白米を早く炊きたいときに選びます。
炊きこみ	白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～6	●具は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
すしめし	白米/無洗米	すしめし	1.0L：1～5.5 1.8L：1～10	
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	1.0L：0.5～1.5 1.8L：0.5～2.5	●具は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 ●玄米・分づき米は炊けません。
おこわ	もち米・白米/無洗米	おこわ （もち米と白米を混ぜた場合は少し多め）	1.0L：1～4 1.8L：2～6	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
玄米	玄米	玄米	1.0L：1～4 1.8L：2～8	
玄米活性	玄米	玄米	1.0L：1～4 1.8L：2～8	
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～6	●雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

●無洗米の計量は、無洗米専用の計量カップをご使用ください。

いろいろな炊き方

米の種類	米	メニュー	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	アドバイス
麦混ぜご飯	白米/押し麦	白米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。
胚芽精米	胚芽精米	白米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●やさしく手早く洗米します。
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～8	●タイマー予約炊飯および30分以上のつけ置きはしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米（3分づき）	3分づき米	玄米	玄米 （玄米の水位目盛より少なめ）	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 →　水加減をしてください。
分づき米（5分・7分づき）	5分・7分づき米	白米	白米 （白米の水位目盛より少し多め）	1.0L：1～4 1.8L：2～8	